

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
Intisari.....	xi
<i>Abstract</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Histamin pada Produk Fermentasi	4
2. Bakteri Pembentuk Histamin	5
3. Bakteri Asam Laktat	7
4. Pengaruh Suhu Terhadap Pertumbuhan Bakteri	10
5. Pengaruh Garam Terhadap Pertumbuhan Bakteri	12
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan Bahan.....	14
1.1 Alat.....	14
1.2 Bahan	14
2. Tahapan Penelitian.....	14
2.1 Pembuatan medium.....	14
2.2 Preparasi pengujian pertumbuhan bakteri asam laktat.....	16
2.3 Uji pertumbuhan bakteri asam laktat	17
2.4 Preparasi pengujian aktivitas antibakteri supernatan bebas sel (SBS)	18
2.5 Uji aktivitas antibakteri supernatan bebas sel (SBS).....	19
2.6 Analisis data	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
1. Pertumbuhan BAL GMH2 pada berbagai suhu dan konsentrasi garam	21
2. Aktivitas antibakteri supernatant bebas sel terhadap BPH pada berbagai suhu dan konsentrasi garam.....	27
3. Pembahasan Umum.....	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	35
1. Kesimpulan	35
2. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	43